



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

**Avaliação da implementação da Lei de promoção da alimentação
saudável nas escolas públicas do DF após um ano da sua
regulamentação**

Autor: Marina Cavalcante Barros Lopes

Orientadora: Prof^a Viviane Belini Rodrigues

Brasília,

2016

MARINA CAVALCANTE BARROS LOPES

**Avaliação da implementação da Lei de promoção da alimentação
saudável nas escolas públicas do DF após um ano da sua
regulamentação**

Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação em
Nutrição da Universidade de Brasília, como requisito
para obtenção do Título de Bacharel em Nutrição.

Orientador: Profa. Viviane Belini Rodrigues

Brasília,

2016

RESUMO

A adoção de hábitos alimentares saudáveis na infância e adolescência é essencial para uma vida saudável na vida adulta e para a prevenção de doenças crônicas como a obesidade, crescente em toda a população do Brasil e do mundo. O ambiente escolar é reconhecido como um importante espaço promotor de conhecimento e de hábitos de saúde e pode interferir no padrão alimentar dos estudantes. O objetivo deste estudo é avaliar a implementação da Lei nº 5.146/2013 após um ano de sua regulamentação em escolas públicas do Distrito Federal. Trata-se de um estudo transversal, descritivo com abordagem quantitativa e qualitativa com os responsáveis pelas cantinas de escolas públicas do DF. Aplicou-se um questionário via contato telefônico com questões sobre meios de comercialização de alimentos, alimentos comercializados, presença de propagandas e conhecimento, orientações e dificuldades acerca da Lei nº 5.146/2013. Participaram da pesquisa 70 cantineiros e todos eles demonstraram conhecimento da Lei, sendo que 73,9% receberam orientações e 68,1% relataram dificuldades em transformar a cantina em um estabelecimento mais saudável, principalmente em relação à diminuição dos lucros, menor aceitação dos alunos, desconhecimento do que vender e presença de ambulantes e venda informal no interior da escola, meios de comercialização encontrados em 54,2% e 57,1% das escolas, respectivamente. Os alimentos mais encontrados para consumo nas escolas, em 97,1% delas, foram os salgados assados e frutas ou sucos naturais, sendo estes também os mais vendidos. A maioria das escolas (84,1%) não possuía propaganda de alimentos. Os resultados demonstram a necessidade de sensibilizar a comunidade escolar para a sua corresponsabilização na vigilância do cumprimento das diretrizes da Lei e conseqüentemente, na saúde dos estudantes. Além disso, revelou a importância de se trabalhar o tema da alimentação saudável nas escolas, através de ações de educação alimentar e nutricional e capacitação dos cantineiros, considerando as dificuldades relatadas pelos donos dos estabelecimentos.

Palavras-chave: cantina escolar, lei das cantinas, alimentação saudável.

SUMÁRIO

1. Introdução.....	1
2. Objetivos.....	6
2.1. Objetivo Geral.....	6
2.2. Objetivos Específicos.....	6
3. Metodologia.....	7
3.1. Tipo de estudo.....	7
3.2. Local.....	7
3.3. Amostra.....	7
3.4. Coleta de dados.....	7
3.5. Instrumentos de coleta.....	8
3.6. Análise de dados.....	8
3.7. Aspectos éticos.....	8
4. Resultados.....	9
5. Discussão.....	12
6. Conclusão.....	17
7. Referências Bibliográficas.....	18
8. Apêndices.....	22

1. Introdução

Com o passar das décadas e o advento da industrialização e urbanização, diversos parâmetros foram modificados, entre eles o estado nutricional da população e o padrão de doenças. Neste contexto, crianças e adolescentes de diferentes países estão sendo acometidos por um dos maiores problemas de saúde pública: a epidemia da obesidade (PREVIDELLI, 2013).

O aparecimento de um quadro de excesso de peso e obesidade nestas fases da vida requer especial atenção, pois este tende a se estender para a vida adulta, impactando negativamente na saúde dos indivíduos, já que o excesso de gordura corporal é um dos principais fatores de risco para o surgimento de Doenças Crônicas Não-Transmissíveis (DCNTs) como cardiopatias, angiopatias, diabetes mellitus, câncer e enfermidades respiratórias. (WILLHELM, 2009)

Um dos principais fatores determinantes para o surgimento destas doenças crônicas é o comportamento alimentar inadequado, caracterizado pelo alto consumo de ultraprocessados como embutidos, refrigerantes e guloseimas, sendo estes ricos em gordura, açúcares e sódio, bem como a baixa ingestão de frutas e hortaliças. Neste contexto, a infância e a adolescência são períodos críticos em relação à construção de hábitos alimentares, visto que o padrão alimentar dos indivíduos é construído nessas fases e tendem a se manter na vida adulta também (SPANIOL, 2014; BRASIL, 2009; ZANINI et. al., 2013).

Tais hábitos são influenciados pelas várias transformações que ocorrem com as crianças e principalmente com os adolescentes, que se tornam mais independentes, expressando essa independência também no seu comportamento alimentar. Passam a controlar o que, onde e quando comem, sofrendo influências de determinantes internos, como autoimagem, necessidades fisiológicas, valores e preferências e determinantes externos como hábitos familiares, amigos, valores, mídias, regras sociais e culturais (GAMBARDELLA; FRUTUOSO; FRANCH, 1999; MCKINLEY et al., 2005).

O padrão alimentar desses grupos é constituído principalmente por alimentos marcadores de uma alimentação não saudável em detrimento dos marcadores de alimentação saudável. Exemplo disso são os resultados do inquérito realizado pela OMS em mais de 40 países do mundo, denominado Health Behaviour in School-Aged Children (HBSC), que demonstrou alto consumo de doces e refrigerantes onde cerca de 30% de adolescentes de 13

anos relatou a ingestão diária desse tipo de bebida e mostrou-se comum o hábito de “pular” o café da manhã e consumir poucas frutas e vegetais (WHO, 2004)

No Brasil, o cenário não é diferente. O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) realiza desde 2009 a Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE) com adolescentes do 9º ano do ensino fundamental, na faixa etária entre 13 e 15 anos em todas as capitais brasileiras. Através da PeNSE foi possível observar que em cinco dias da semana ou mais, 43,4% dos escolares consumiam hortaliças, aproximadamente 30% de frutas frescas e cerca de metade deles consumiam leite. Através destes percentuais infere-se baixo consumo destes alimentos, os quais são marcadores de uma alimentação saudável. (BRASIL, 2012).

Além disso, observou-se alto consumo de guloseimas em cinco dias ou mais na semana em 41,3% dos escolares e de refrigerantes, biscoitos doces e salgados por aproximadamente 1/3 deles. Entre outros alimentos marcadores de alimentação não saudável também houve consumo significativo de embutidos, salgados fritos e de pacote (BRASIL, 2012).

Como consequência desses hábitos, dados da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) de 2008-2009, realizada pelo IBGE em âmbito nacional, demonstraram que entre os brasileiros de 5 a 9 anos de idade 33,5% encontravam-se em situação de sobrepeso e 14,3% com obesidade, enquanto para os adolescentes, de 10 a 19 anos, 20,5% tinham excesso de peso e cerca de 5% estavam em condição de obesidade. Além da obesidade, é cada vez mais comum a incidência de outras DCNTs, como diabetes (VOCI, 2011; SALVATTI et. al., 2011).

Atualmente, o panorama da obesidade, tanto mundial como nacional, tornou-se um verdadeiro desafio no contexto da saúde pública, pela sua crescente incidência e prevalência com o passar dos anos. Esse perfil nutricional dos brasileiros demonstra uma clara necessidade de um modelo de atenção à saúde que incorpore ações de promoção da saúde, prevenção e tratamento da obesidade e de DCNTs (REIS; VASCONCELOS; BARROS, 2001).

É necessário que exista um investimento em medidas como mudanças nas propagandas de alimentos não saudáveis destinadas a esse público infanto-juvenil, reduções na quantidade de gordura e açúcar dos alimentos, estímulo às famílias para a adoção de um estilo de vida saudável e a utilização da escola como espaço essencial de promoção da saúde, onde as questões nutricionais possam ser debatidas e transmitidas às crianças. (DANELON; DANELON; SILVA, 2006).

Nesse contexto, destacam-se o Programa Saúde na Escola (PSE) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O PSE, do Ministério da Saúde e do Ministério da Educação, instituído em 2007, veio como uma maneira de fortalecer as ações que articulam saúde e educação para assim contribuir para a diminuição das vulnerabilidades que comprometem o desenvolvimento adequado dos estudantes brasileiros (BRASIL, 2015a).

O PNAE, que é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) tem o objetivo de contribuir para o crescimento e desenvolvimento desses jovens, tanto no aspecto biológico, como no psicológico e social, para uma aprendizagem e rendimentos plenos e para a formação de hábitos saudáveis, através de ações de educação alimentar e nutricional (EAN) e oferta de refeições que atendam as suas necessidades nutricionais durante o período em que permanecem na escola (BRASIL, 2015b).

O ambiente escolar é um espaço de formação e potencialização de hábitos e práticas saudáveis. No entanto, pode contribuir significativamente para a adoção de práticas alimentares não saudáveis, considerando que, de um modo geral, a maioria dos lanches vendidos e/ou preparados nas cantinas escolares encontra-se com baixo teor de nutrientes e com alto teor de açúcar, gordura e sódio (BRASIL, 2007).

Nesse sentido, surge a necessidade de leis ou portarias de governos locais ou federais que regulamentem a venda de produtos no ambiente escolar e indiquem a realização de atividades de educação nutricional como já existe no Paraná, Santa Catarina, Porto Alegre, Rio de Janeiro, Paraíba, Mato Grosso do Sul e Distrito Federal. Porém, não há ainda um dispositivo de lei de abrangência nacional para a regulamentação (BRASIL, 2007).

No Estado do Paraná, há duas legislações sobre o mesmo objeto, que são diferenciadas pelo público. Estas abrangem a Lei nº. 14.423/2004, que é idêntica à Lei nº. 12.061/2001 de Santa Catarina, e a Lei nº. 14.855/2005, a qual estabelece que as cantinas e estabelecimentos similares estão proibidos de comercializar alimentos e bebidas com alto teor de gordura e açúcares, corantes e antioxidantes artificiais com valor de sódio superior a 160 miligramas. Esta também determina os alimentos permitidos como pães, chocolates e água de coco (DIOGO, 2016).

Porto Alegre possui a Lei nº. 10.167/2007 a qual proíbe a comercialização, pelas cantinas escolares, de alimentos e bebidas que contenham, em sua composição química, nutrientes que sejam comprovadamente prejudiciais e produtos cujos componentes possam causar dependência física ou psíquica, ainda que por utilização indevida. De acordo com esta Lei, as cantinas também devem colocar em maior evidência para a venda produtos com maior

qualidade nutricional e devidamente acondicionados, prontos para o consumo (DIOGO, 2016).

Apesar da existência dessas legislações, os estudos realizados nessas localidades da região sul do país identificaram que as cantinas continuavam ofertando guloseimas, refrigerantes e biscoitos, com preferência de consumo pelos estudantes por estes produtos (DIOGO, 2016).

No Distrito Federal, a primeira legislação que tratava as cantinas, a Lei nº 3.695, aprovada em 2005, proibia a comercialização de alimentos não saudáveis nas escolas e ambulantes próximos a elas e determinava a inclusão do tema da alimentação saudável em sua agenda. A implementação dessa Lei trouxe preocupação em relação ao aumento de gastos com a capacitação e fiscalização dos cantineiros, culminando no veto do projeto pelo governador e na sua revogação em 2006. (RODRIGUES, 2014; DISTRITO FEDERAL, 2005)

Anos depois, foi regulamentada a Lei nº 5.146, de 19 de agosto de 2013, por meio do Decreto nº. 36.900 de 23 de novembro de 2015, que estabelece diretrizes para a promoção da alimentação adequada e saudável nas escolas de ensino infantil, fundamental e médio das redes pública e privada de ensino do Distrito Federal. Além de determinar os alimentos permitidos e proibidos de serem comercializados e exigir a disponibilização diária de frutas, esta Lei proíbe a propaganda de alimentos não saudáveis na escola e determina a incorporação da temática da alimentação adequada e saudável no conteúdo pedagógico (DISTRITO FEDERAL, 2015).

A Lei distrital das cantinas estabelece a proibição do comércio dos seguintes alimentos: guloseimas, biscoitos recheados, refrigerantes, sucos artificiais, bebidas achocolatadas, salgadinhos industrializados, pipoca industrializada e com corantes artificiais, bebidas alcoólicas, cerveja sem álcool e bebidas que contenham taurina ou inositol, alimentos industrializados cujo percentual de calorias provenientes de gordura saturada ultrapasse 10% das calorias totais e frituras em geral (DISTRITO FEDERAL, 2015).

Ainda determina os alimentos permitidos, os quais são: frutas e vegetais, suco natural da fruta ou polpa, bebidas lácteas, iogurte e vitaminas de frutas naturais, bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados com frutas, sanduíches naturais sem maionese, pães integrais, bolos preparados com frutas, tubérculos, cereais ou vegetais, tortas e salgados assados e produtos ricos em fibras como biscoitos integrais e barras de cereais sem chocolate (DISTRITO FEDERAL, 2015).

A regulamentação do comércio de alimentos no ambiente escolar tem grande potencial para impactar na qualidade da alimentação nas escolas. Porém, os estudos destinados a analisar a situação das cantinas após a implementação demonstram muitas inadequações com relação às leis e obstáculos para adaptação dos estabelecimentos para cantinas saudáveis (DIOGO, 2016).

2. Objetivos

2.1. Objetivo Geral

Avaliar a implementação da Lei nº 5.146/2013 após um ano de sua regulamentação em escolas públicas do Distrito Federal.

2.2. Objetivos Específicos:

- Realizar um diagnóstico sobre os meios de comercialização de alimentos em escolas públicas do DF e verificar os alimentos e bebidas comercializados;
- verificar a predominância do conhecimento ou desconhecimento sobre a Lei 5.146/2013 pelos responsáveis pela cantina; e
- identificar as principais dificuldades encontradas pelos responsáveis pela cantina para implementar a Lei 5.146/2013 em seus estabelecimentos.

3. Metodologia

3.1. Tipo de estudo

Estudo transversal, descritivo com abordagem quantitativa e qualitativa.

3.2. Local

O estudo foi realizado de agosto a novembro do ano de 2016 em cantinas de escolas públicas das regiões administrativas do Distrito Federal, onde, de acordo com o Censo Escolar de 2015, Brasília e cidades satélites possuem, em sua totalidade, 542 escolas públicas.

3.3. Amostra

Para o cálculo amostral as escolas foram classificadas de acordo com as suas regiões e, dentre elas estão: Centro Sul (Asa Sul, Guará, Lago Sul, Candangolândia, Núcleo Bandeirante, Riacho Fundo, Park Way e Estrutural), Centro Norte (Asa Norte, Cruzeiro, Lago Norte, Varjão, Vila Planalto, Octogonal, Sudoeste), Norte (Planaltina, Sobradinho, Mestre D'armas, Arapoanga, Fercal), Sul (Gama e Santa Maria), Leste (Paranoá, São Sebastião, Jardim Botânico e Itapoã), Oeste (Ceilândia e Brazlândia), Sudoeste (Taguatinga, Samambaia, Recanto Das Emas, Águas Claras, Vicente Pires).

Mediante contato realizado com as Regionais de Ensino do DF, verificou-se que de 542 escolas, 169 possuíam cantinas, constituindo o universo amostral deste estudo.

3.4. Coleta de dados

A coleta de dados foi realizada via telefone com aplicação de questionário aos proprietários das cantinas, assim como a apresentação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para obter o consentimento da pesquisa. No contato telefônico, foi explicado o tema abordado pelo projeto, por meio da leitura do TCLE. Os participantes foram informados que a leitura do referido documento e as respostas seriam gravadas, visando posterior comprovação pelo pesquisador responsável sobre a adequada aplicação das diretrizes da Resolução 466/2012. No caso de ligações não concluídas, isto é, ligações não atendidas, foram realizadas mais três novas tentativas durante o período de coletas alternadas em dia e horários distintos, totalizando quatro tentativas. A equipe de entrevistadores foi

composta por dois acadêmicos do último ano do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade de Brasília.

3.5. Instrumentos de coleta

A coleta de dados foi realizada por inquérito telefônico utilizando questionário com questões estruturadas e abertas. O questionário elaborado contém questões sobre: (a) meios de comercialização de alimentos na escola; (b) alimentos comercializados; (c) alimentos mais vendidos; (d) presença de propagandas; (e) conhecimento sobre a Lei 5146/2013 pelo responsável da cantina; (f) presença ou ausência de orientação/ capacitação para adequação a lei; (g) presença ou ausência de dificuldade de adesão; e (h) descrição da dificuldade.

3.6. Análise de dados

Os dados obtidos foram duplamente digitados através do programa EPIDATA com a verificação de sua consistência. As análises do presente estudo foram efetuadas no SPSS (*Statistical Package for Social Sciences*) na versão 16.0. Além da análise objetiva, foi realizada uma avaliação inicial dos dados qualitativos em relação ao conteúdo da resposta aberta, tendo sido verificados os núcleos de sentido semelhantes e agrupados para manter uma ideia principal similar entre as respostas dos participantes.

3.7. Aspectos éticos

Este projeto de pesquisa constitui Trabalho de Conclusão de Curso da acadêmica Marina C. Barros Lopes do Curso de Nutrição, sob a orientação da professora Viviane B. Rodrigues - Dep. Nutrição-FS. A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) apresenta, de forma clara, todos os procedimentos realizados e o destino dos dados coletados. Os participantes receberam informação verbal sobre os propósitos da pesquisa devido ao fato da coleta de dados consistir em inquérito telefônico. A leitura do TCLE e as respostas dos participantes foram gravadas visando registrar a autorização do participante da pesquisa e, assim, permitir que as informações básicas pudessem ser revistas posteriormente. Não foram coletados dados pessoais confidenciais e todas as informações serão mantidas em sigilo, evitando qualquer identificação, constrangimento ou prejuízo dos participantes da pesquisa.

4. Resultados

Das 169 escolas contatadas, foram coletados 122 números telefônicos ativos e 36 não atenderam após quatro tentativas alternadas em dia /horário, dez recusaram a participar ou alegaram não ter tempo e duas não aceitaram participar por telefone, resultando em somente 70 cantineiros (53,3%) participantes na pesquisa.

Em relação aos meios de comercialização de alimentos no meio escolar, 54,2% dos entrevistados identificaram a presença de ambulantes e 57,1% a venda informal de alimentos por alunos, professores e outros funcionários da escola.

A tabela 1 apresenta os alimentos e bebidas comercializados nas 70 escolas contatadas. A maioria (97,1%) relatou a presença de salgados assados e frutas ou sucos naturais, seguidos por doces (65,7%) e bolos (62,9%). Apenas um estabelecimento ainda vende salgados fritos (1,4%) e nenhuma cantina relatou a venda de biscoitos recheados. Nota-se ainda que mais da metade comercializa alimentos industrializados, como salgadinhos de pacote (52,9%) e picolés ou sorvetes (54,3%).

Tabela 1. Alimentos e bebidas comercializados em escolas públicas do Distrito Federal (DF), 2016.

Alimentos	Número de estabelecimentos (n)	Percentual de estabelecimentos (%)
Salgados assados	68	97,1
Frutas/ sucos naturais	68	97,1
Doces	46	65,7
Bolos	44	62,9
Refrigerantes/ sucos industrializados	43	61,4
Picolés ou sorvetes	38	54,3
Alimentos industrializados	37	52,9
Alimentos integrais	31	44,3
Sanduíches saudáveis	30	42,9
Bebidas lácteas	28	40

Salgados fritos	1	1,4
Biscoitos recheados	0	0

Dentre esses alimentos, o salgado assado era o alimento mais vendido em 94,2% das cantinas, sendo o primeiro nas vendas em 75,7% delas. Em segundo lugar ficaram as frutas ou sucos naturais (34,3%), encontrados entre os mais vendidos em 51,4% das cantinas, seguidos por refrigerantes e sucos industrializados (7,1%), que apareceram entre os mais vendidos em 15,7% delas. A Tabela 2 apresenta os alimentos mais vendidos nos estabelecimentos pesquisados.

Tabela 2. Alimentos mais vendidos em escolas públicas do Distrito Federal (DF), 2016.

Alimentos	Número de estabelecimentos (n)	Percentual de vendas (%)
Salgados assados	66	94,2
Frutas/ sucos naturais	36	51,4
Refrigerantes/ sucos industrializados	11	15,7
Picolés/ sorvetes	11	15,7
Sanduíches naturais	6	8,5
Alimentos industrializados	5	7,1
Bolo	4	5,7

Em relação à publicidade de alimentos na cantina, a maioria (84,1%) dos entrevistados não possuía propagandas, como banners, cartazes e folhetos, em seus estabelecimentos. Dentre os que possuem propagandas, 72,8% eram de alimentos não saudáveis.

Todos os cantineiros demonstraram ter conhecimento sobre a Lei, sendo que a maioria (73,9%) recebeu algum tipo de orientação para tornar sua cantina mais saudável. Apesar da predominância de cantineiros orientados, também prevaleceu a dificuldade em aderir às diretrizes contidas na Lei, pois 68,1% dos entrevistados relataram terem tido dificuldades.

Os proprietários de cantinas expressaram muitas dificuldades em relação à diminuição do lucro e aceitação dos alunos, dizendo:

“Eu não tive dificuldades, eu tenho dificuldades! Os alunos não querem comprar o que nós vendemos depois dessa Lei.”

“Difícil é com quem lida e não segue as orientações!”

“O alimento saudável é mais difícil prá sair.”

“Tem opções, mas os alunos não querem. Aí as vendas caem.”

Muitos também mencionaram a existência de ambulantes, lanchonetes e padarias nas proximidades da escola e venda informal por alunos, professores e funcionários de bolos no pote, guloseimas e chocolate no ambiente escolar como obstáculos:

“Não adiantou nada essa Lei porque os alunos compram aqui na frente o que a gente não pode vender e trazem aqui prá dentro. Essa Lei só prejudicou a gente.”

“Está difícil para trabalhar porque na esquina tem padaria e os alunos compram salgadinho e refrigerante lá.”

A proibição da comercialização de alguns alimentos também foram respostas comuns:

“Eu não posso vender mais nada! Daqui a pouco eu vou ter que entregar a cantina porque não tá dando!”

“Os alunos reclamam que não têm doces e refrigerantes.”

“Não tem quase nada prá vender.”

Outros relataram terem dificuldades pelo fato de trabalharem sozinhos e as refeições saudáveis serem mais trabalhosas e caras:

“Fica mais caro e tem que ter tempo para fabricar.”

“Como eu trabalho sozinho, fica difícil fazer essas coisas saudáveis.”

“O problema é que os alunos não querem comprar coisas mais caras.”

5. Discussão

A alimentação dos estudantes dentro da escola, que é um espaço importante de convivência e troca de vivências, pode contribuir de maneira decisiva para melhorar a atual condição nutricional de crianças e jovens, diminuindo deficiências nutricionais e outros agravos relacionados ao consumo alimentar inadequado, como obesidade e DCNTs, protegendo e melhorando o desempenho escolar e favorecendo adequados crescimento e desenvolvimento (WILLHELM, 2009).

Dessa maneira, a Lei nº 5.146 vem como uma forma de estimular o envolvimento da comunidade na implantação de um ambiente escolar que valorize hábitos alimentares saudáveis. Porém, após um ano da sua regulamentação, ainda foi encontrada a presença de doces (balas, chicletes, pirulitos), alimentos industrializados como salgadinhos e biscoitos, picolés ou sorvetes, bebidas açucaradas (refrigerantes e sucos artificiais) em mais da metade das escolas pesquisadas, ou seja, alimentos proibidos de serem comercializados de acordo com a legislação vigente no DF, com o agravante de todos os entrevistados terem o conhecimento sobre esta Lei.

Um estudo realizado em Porto Alegre também demonstrou a prevalência de conhecimento acerca da Lei nº 13.027, chamada “Lei da Cantina” e ele apontou que 96,2% dos cantineiros conheciam a legislação que determinava que os alimentos mais saudáveis deveriam ser ofertados em maior evidência em detrimento de balas, salgadinhos e refrigerantes. Porém, a presença de frutas, por exemplo, foi encontrada em apenas 46,2% das escolas pesquisadas (WILLHELM, 2009).

Em Santa Catarina o mesmo cenário se repetiu: 90% dos cantineiros dos municípios de Itajaí e Blumenau conheciam a Lei nº 12.061 que proíbe a comercialização de guloseimas, refrigerantes e salgados fritos, porém esses alimentos foram encontrados em 71%, 52% e 33% das cantinas, respectivamente (WILLHELM, 2009).

Apesar da maioria dos cantineiros, no presente e em outros estudos, demonstrarem conhecimento da Lei e de 73,9% deles relatarem que receberam orientações, ainda foram constatadas inadequações em relação à legislação. Nesse sentido, torna-se necessária a capacitação e preparação dos cantineiros para que se conscientizem dos motivos da existência desta legislação e possam tornar-se aliados no processo de promoção da alimentação saudável e garantam, ao mesmo tempo, a viabilidade econômica do seu estabelecimento.

Estudos demonstram que experiências de capacitações com os proprietários das cantinas escolares apresentaram-se positivas. Um treinamento por região em Santa Catarina

possibilitou a utilização de alimentos produzidos regionalmente, atendendo as preferências dos estudantes e a garantia da rentabilidade das cantinas após a Lei (BRASIL, 2007).

Ainda nesse contexto, o projeto “A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis”, da Universidade de Brasília (UnB), realizou em 2006 oficinas para a promoção de práticas alimentares saudáveis em escolas do DF, tanto com donos de cantinas como com educadores, resultando na ampliação dos conhecimentos da maioria dos participantes e apoio no desenvolvimento da cantina escolar saudável (SCHMITZ et al., 2008).

Tendo em vista a necessidade de diretrizes nacionais para orientar os proprietários de cantinas a adequarem a comercialização dos alimentos às legislações, o Ministério da Saúde lançou, em 2010, o “Manual das cantinas escolares saudáveis: promovendo a alimentação saudável”, que contém informações básicas sobre a saúde, alimentação saudável, rotulagem, normas de higiene, importância da cantina para a saúde dos alunos, receitas de lanches saudáveis e estratégias para o desenvolvimento de uma cantina saudável, com foco no proprietário da cantina (DIOGO, 2016; GABRIEL et. al, 2012).

Apesar de ser um ótimo instrumento para orientar os cantineiros a trabalharem com uma alimentação escolar mais saudável, este manual não é utilizado no DF, com a justificativa de que a Diretoria de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação do DF está em processo de publicação do Manual das Cantinas Escolares Saudáveis do Distrito Federal.

Aliadas ao processo de educação e capacitação, ações de acompanhamento do grupo de intervenção e avaliação das dificuldades de implantação das diretrizes sobre alimentação e nutrição no ambiente escolar também são importantes, para que possam ser feitas adaptações às distintas realidades e garantir a sustentabilidade das ações (AMORIM et al., 2012).

Em relação às dificuldades para implementar as diretrizes contidas na legislação, apontadas pela maioria dos entrevistados (68,1%), a aceitação dos alunos foi citada como uma importante barreira, o que está em consonância com os achados em outros estudos, como o realizado por Porto (2011), também no Distrito Federal, que encontrou esse obstáculo em 82,1% dos entrevistados.

Gabriel et al. (2008) também observou dificuldades semelhantes às do presente estudo em municípios de Santa Catarina após a instituição da Lei estadual das cantinas, com a seguinte distribuição: dificuldades financeiras (34,0%); falta de apoio da comunidade escolar (17,3%); baixa aceitação dos escolares (11,5%); alimentação escolar gratuita oferecida nas escolas públicas (9,6%); falta de estrutura física, de tempo e pessoal (9,6%); falta de

capacitação dos agentes envolvidos com a alimentação (6,4%); e falta de opções alimentares saudáveis (3,8%).

A dificuldade em relação à proibição de muitos alimentos e a alegação de falta de opções para vender reforçam a necessidade de capacitação e preparação dos cantineiros para trabalharem com alimentação saudável, assim como o acompanhamento para garantir a sustentabilidade das intervenções.

Sobre a falta de tempo e funcionários como uma barreira para a cantina saudável, obstáculo citado pelos entrevistados na presente pesquisa, este explica a alta prevalência de alimentos industrializados nas escolas como refrigerantes e sucos artificiais (61,4%), picolés ou sorvetes (54,3%), doces (65,7%) e alimentos prontos (52,9%), pois tais alimentos não demandam muito pessoal nem tempo para seu preparo, visto que já são adquiridos prontos para consumo.

A baixa aceitação dos alunos em relação à mudança do perfil dos alimentos vendidos na cantina pode ser justificada pela falta da promoção da alimentação saudável nas escolas por meio de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Para ser efetiva, a implementação da Lei precisa ser atrelada a ações de EAN que envolvam toda a comunidade escolar, inclusive os estudantes.

Um estudo de Toral et al. (2009), com adolescentes de uma escola pública do DF, mostrou que os materiais educativos para a promoção de uma alimentação saudável dirigidas a esse público deve ser sucinto, atrativo, formado por imagens que façam uma ligação entre os malefícios da saúde e a alimentação inadequada, e com mensagens motivacionais de indivíduos que melhoraram sua saúde após a adoção de hábitos mais saudáveis.

Diogo (2016) realizou um estudo sobre a percepção dos estudantes acerca da lei 5.146/2013, que demonstrou que eles reconhecem a importância do papel das cantinas e das escolas para a promoção de hábitos mais saudáveis, o que é um facilitador para a adesão as ações de EAN, visto que para a mudança de comportamento o interesse e motivação são aspectos essenciais.

A restrição da venda de determinados alimentos na cantina, além de ser associada a estratégias de promoção de alimentação saudável nas escolas, deve ser acompanhada da fiscalização da propaganda de alimentos não saudáveis, que foi encontrada no presente estudo em 72,8% das escolas.

A inviabilidade econômica da cantina saudável é uma preocupação constante entre os proprietários dos estabelecimentos, porém algumas experiências no Rio de Janeiro, e inclusive

no Distrito Federal, constataram o contrário, pois houve um aumento no lucro pelo fato de que parte dos alunos que antes não consumiam alimentos da cantina, passaram a consumi-los, além de benefícios adicionais aos próprios cantineiros quanto à perda de peso e práticas alimentares mais saudáveis (BRASIL, 2007).

A presença de ambulantes e de venda informal, encontrada na maioria dos colégios (54,2% e 57,1%, respectivamente), é um dado preocupante e configura uma dificuldade legítima dos proprietários das cantinas, visto que os alimentos que os estudantes não encontram na cantina são facilmente adquiridos por esses meios alternativos e permitidos pela escola, comprometendo as mudanças almejadas dentro do ambiente escolar para promover a alimentação saudável, visto que o objetivo da legislação é garantir que o aluno não tenha acesso a alimentos não saudáveis durante o período no qual permanece na escola e que seja estimulado a consumir outros alimentos.

Amorim et al. (2012) também constatou uma alta presença de comércio de alimentos ricos em açúcar, gordura e sal ao redor das escolas. O problema desses cenários encontrados é que estes alimentos competem com os ofertados na cantina, diminuindo a lucratividade, que é o objetivo desses estabelecimentos, tendo como consequência a baixa motivação para seguir as diretrizes presentes na Lei, e conseqüentemente, implantar uma cantina escolar saudável.

Nesse sentido, é necessária uma fiscalização contínua sobre a presença de ambulantes, visto que, de acordo com a Lei 5.146/ 2013, estes devem ficar a uma distância de 50 metros a partir dos portões de acesso de estudantes do local em que se situar a escola e muitas vezes são encontrados até mesmo dentro das escolas (DISTRITO FEDERAL, 2015).

O papel da escola também é essencial nesse contexto, uma vez que muitos professores e outros funcionários realizam a venda informal de alimentos não saudáveis dentro do ambiente escolar. A direção da escola deve agir no sentido de evitar que exista divergência entre teoria e prática por todos os envolvidos no dia-a-dia do aluno. Assim, mostra-se fundamental trabalhar a relevância da alimentação saudável com toda a comunidade escolar.

Além disso, o educador se revela como um elemento chave para a efetividade na implantação de novos projetos por ser o principal disseminador de conhecimentos e realizador de ações capazes de despertar o interesse e a participação dos estudantes. Ademais, também é de extrema importância que professores deem bons exemplos, evitando consumir e comercializar alimentos não saudáveis (BERNADON et al., 2009; SILVA, 2009).

No momento em que a escola oferece uma alimentação que deve ser paga, ela valoriza o alimento vendido pela cantina, principalmente em escolas públicas em que é oferecida uma

alimentação gratuita, pois o pagamento aumenta as opções e o sentimento de autonomia, onde “coisas pagas” costumam ser melhores no imaginário popular. Portanto, é essencial haver uma discussão entre os dirigentes escolares e professores a respeito do papel dos alimentos que são comercializados na cantina no desenvolvimento e na saúde dos alunos. (SILVA, 2009).

6. Conclusão

O presente estudo demonstrou que apesar de todos os cantineiros demonstrarem conhecimento acerca da Lei 5.146/ 2013, ainda existem muitos estabelecimentos que não seguem suas diretrizes, pois comercializam alimentos proibidos, segundo esta legislação.

Constatou, também, que os cantineiros apresentam uma dificuldade muito grande em seguir as orientações, principalmente pela baixa aceitação dos estudantes que têm preferência pelo consumo de alimentos industrializados, doces e refrigerantes, que não podem ser mais vendidos e, conseqüentemente, causam uma queda nos lucros das cantinas, por não aceitarem as opções saudáveis oferecidas. A diminuição de opções do que vender e não saber como substituí-las, de forma que a cantina continue rentável, também foi um obstáculo bastante expressado pelos cantineiros.

A grande presença de meios de comercialização alternativos à cantina, como ambulantes e venda informal dentro da escola, também se constituiu em uma grande barreira e fator de desmotivação para implementar a cantina saudável.

Os estudos que avaliam a efetiva implementação das cantinas escolares no Brasil são cruciais para o desenvolvimento de estratégias para transformar o ambiente escolar em promotor de uma alimentação saudável. Os resultados do presente estudo demonstram a necessidade de sensibilizar a comunidade escolar para a sua corresponsabilização na vigilância do cumprimento das diretrizes da Lei, visto as dificuldades e inadequações encontradas.

Diante disso, é necessária a capacitação dos responsáveis pelas cantinas, da execução de ações de Educação alimentar e Nutricional (EAN) com os estudantes e maior engajamento da direção, professores e outros atores envolvidos com a promoção da alimentação saudável.

Nesse sentido, a escola é um espaço essencial para essas ações, com a finalidade de promover a saúde, considerando que as crianças e jovens passam boa parte do seu dia na escola, culminando na formação de valores, hábitos e estilo de vida saudáveis e, conseqüentemente, na reversão deste quadro de tendência da obesidade e DCNTs, além de melhorar o desempenho escolar e sustentar o crescimento e desenvolvimento adequados.

7. Referências Bibliográficas

AMORIM, Nina Flávia de Almeida et al. Implantação da cantina escolar saudável em escolas do Distrito Federal, Brasil. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 25, n. 2, p. 203-217. 2012. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732012000200003>. Acesso em: 1 nov. 2016.

BERNARDON, Renata et al. Construção de metodologia de capacitação em alimentação e nutrição para educadores. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 22, n.3, p. 389-398, maio/jun, 2009. Disponível em: <http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/13386/1/ARTIGO_ConstrucaoMetodologiaCapacitacao.pdf> Acesso em: 10 nov. 2016.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Cartilha Nacional da Alimentação Escolar**. Brasília, DF, 2015b. Disponível em: <https://www.google.com.br/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjweDfjO_MAhVOfVIKHd28DgAQFggdMAA&url=http%3A%2F%2Fwww.fnde.gov.br%2Farquivos%2Fcategory%2F116-alimentacao-escolar%3Fdownload%3D9572%3Aapnae-cartilha2015&usg=AFQjCNHd9DYDv_ZoYWMVQYrtx1C4WXerjQ&sig2=0ve2a3PPWCZcICYdlsdNQA>. Acesso em: 25 abr. 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde, Ministério da Educação. **Caderno do gestor do PSE**. Brasília: Ministério da Saúde, 2015a. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/caderno_gestor_pse.pdf>. Acesso em: 25 abr. 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar**. Rio de Janeiro, 2009. Disponível em: <www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/pense/>. Acesso em: 28 mar. 2016

BRASIL. Ministério da Saúde. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar**. Rio de Janeiro, 2012. Disponível em: <www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/pense/2012/>. Acesso em: 28 mar. 2016.

BRASIL. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**. Rio de Janeiro, 2010. Disponível em: <www.ibge.gov.br/home/estatistica/.../2008_2009/POFpublicacao.pdf>. Acesso em: 30 mar. 2016.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Experiências estaduais e municipais de regulamentação da comercialização de alimentos em escolas no Brasil**: identificação e sistematização do processo de construção e dispositivos legais adotados. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. Disponível em: <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/regula_comerc_alim_escolas_exper_estaduais_municipais.pdf>. Acesso em: 10 maio 2016.

DANELON, Maria Angélica Schievano; DANELON, Mariana Schievano Danelon; DA SILVA, Marina Vieira. Serviços de alimentação destinados ao público escolar: análise da

convivência do Programa de Alimentação Escolar e das cantinas. **Segurança Alimentar e Nutricional** v. 13, n. 1, p. 85-94, 2006. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/publicacoes/san/2006/XIII_1/docs/servicos-de-alimentacao-destinados-ao-publico-escolar-analise-da-convivencia-do-programa-de-alimentacao-escolar-e-das-cantinas.pdf>. Acesso em: 25 abr. 2016.

DIOGO, Shirley Silva. **Percepções sobre barreiras e facilitadores para implementação da lei de regulamentação das cantinas escolares no Distrito Federal sob a ótica de estudantes e adolescentes**. 2016. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana) – Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, 2016. Disponível em: <http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/20015/1/2016_ShirleySilvaDiogo.pdf>. Acesso em: 10 maio 2016.

DISTRITO FEDERAL. Lei nº 3.695, de 8 de novembro de 2005. Dispõe sobre a promoção da alimentação saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal. Diário Oficial do Distrito Federal. 25 nov. 2005.

DISTRITO FEDERAL. Lei nº 5.146d e 19 de Agosto de 2013. Estabelece diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal. Diário Oficial do Distrito Federal . 24 nov. 2015.

GABRIEL, Cristine Garcia et al. **Alimentos e bebidas comercializados em escolas de oito municípios de Santa Catarina após a instituição da lei estadual das cantinas**. 2008. 105p., Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2008. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/91998/261598.pdf?sequence=1&isAllowed=y>> Acesso em: 2 nov. 2016.

GABRIEL, Cristine Garcia et. al. Regulamentação da comercialização de alimentos no ambiente escolar: análise dos dispositivos legais brasileiros que buscam a alimentação saudável. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, v. 71, n. 1, p. 11-20, 2012. Disponível em: <http://periodicos.ses.sp.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0073-98552012000100002&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 10 maio 2016.

GAMBARDELLA, Ana Maria Diane.; FRUTUOSO, Maria Fernanda Petroll; FRANCHI, Claudia. Prática alimentar de adolescentes. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 12, n. 1, p. 55-63, 1999. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v12n1/v12n1a05.pdf>>. Acesso em: 23 mar. 2016.

LEAL, Greisse Viero da Silva. Consumo alimentar e padrão de refeições de adolescentes, São Paulo, Brasil. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, São Paulo, v. 13, n. 3, p. 457-467, 2010. Disponível em: <www.scielo.br/pdf/rbepid/v13n3/09.pdf>. Acesso em: 23 mar. 2016.

MCKINLEY, M. et al. It's good to talk: children's views on food and nutrition. **European journal of clinical nutrition**, v. 59, n. 4, p. 542-551, 2005. Disponível em: <<http://www.nature.com/ejcn/journal/v59/n4/full/1602113a.html>>. Acesso em: 23 mar. 2016.

PORTO, Erika Blamires Santos. **Perfil das cantinas escolares do Distrito Federal**. 2011. 110 p., Dissertação (Mestrado em Nutrição Social) – Universidade de Brasília, Brasília, 2011. Disponível em:

<http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/10036/1/2011_ErikaBlamiresSantosPorto.pdf>. Acesso em: 1 nov. 2016.

PREVIDELLI, Ágatha Nogueira. **Padrões da dieta de adolescentes do município de São Paulo e fatores associados: estudo de base populacional.** 2013. Tese (Doutorado em Nutrição em Saúde Pública) – Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo. Disponível em: <<http://bases.bireme.br/cgi-bin/wxislind.exe/iah/online/?IsisScript=iah/iah.xis&src=google&base=LILACS&lang=p&nextAction=lnk&exprSearch=713142&indexSearch=ID>>. Acesso em: 23 mar. 2016.

REIS, Caio Eduardo G.; VASCONCELOS, Ivana Aragão L., BARROS, Juliana Farias de N. Barros. Políticas públicas de nutrição para o controle da obesidade infantil. **Revista Paulista de Pediatria**, v. 29, n.4 p. 625-33, 2011. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rpp/v29n4/24.pdf>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

RODRIGUES, Maria Isabel Reis. **Perfil das cantinas e percepção da comunidade escolar sobre a lei de promoção de alimentação saudável em escolas de Brazlândia-DF.** 2015. 51p. Trabalho de Conclusão de Curso – Universidade de Brasília, Brasília, 2015. Disponível em: <http://bdm.unb.br/bitstream/10483/10807/6/2014_MariaIsabelReisRodrigues.pdf>. Acesso em: 3 nov. 2016.

SPANIOL, Ana Maria. **Influência da publicidade de alimentos sobre a escolha alimentar de crianças e adolescentes de escolas públicas do Distrito Federal.** 2014. 168 p., Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana) – Universidade de Brasília, Brasília, 2014. Disponível em: <http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/16798/1/2014_AnaMariaSpaniol.pdf> Acesso em: 23 mar. 2016.

SALVATTI, Aline Giacomelli et. al. Padrões alimentares de adolescentes na cidade de São Paulo. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 24, n. 5, p. 703-713, set./out. 2011. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732011000500004&script=sci_arttext>. Acesso em: 30 mar. 2016.

SCHMITZ, Bethsáida de Abreu Soares et al. A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.24(supl.2), p s312-s322. 2008. Disponível em: <http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/13481/1/ARTIGO_EscolaPromovendoHabitos.pdf>. Acesso em: 2 nov. 2016.

SILVA, Cleliani de Cassia. Cantina Escolar. In: BOCCALETTO, Estela Marina Alves; MENDES, Roberto Teixeira. **Alimentação, Atividade Física e Qualidade de Vida dos escolares do Município de Vinhedo/SP.** Campinas: IPES Editorial, 2009. Disponível em: <<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:cgpOC7CLHRwJ:www.bibliotecadigital.unicamp.br/document/%3Fdown%3D000468112+&cd=1&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br>>. Acesso em: 10 nov. 2016.

TORAL, Natacha et al. A alimentação saudável na ótica dos adolescentes: percepções e barreiras à sua implementação e características esperadas em materiais educativos. **Cadernos**

de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 25, n. 11, p. 2386-2394, 2009. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/csp/v25n11/09.pdf>>. Acesso em: 10 nov. 2016.

VOCI, Silvia Maria. **Padrões alimentares, participação em programas sociais e demais fatores associados à insegurança alimentar e nutricional em adolescentes de escolas públicas do município de Piracicaba, São Paulo**. 2011. 213 f. Tese (Doutorado em Ciências) – Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo. Disponível em: <<http://bases.bireme.br/cgi-bin/wxislind.exe/iah/online/?IsisScript=iah/iah.xis&src=google&base=LILACS&lang=p&nextAction=lnk&exprSearch=643293&indexSearch=ID>>. Acesso em: 30 mar. 2016.

WENDPAP, Loiva Lide et. al. Qualidade da dieta de adolescentes e fatores associados. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 30, n. 1, p. 97-106, jan. 2014. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/csp/v30n1/0102-311X-csp-30-01-00097.pdf>>. Acesso em: 30 mar. 2016.

WHO, World Health Organization. **Young people's health in context**. Health Behaviour in School-aged Children (HBSC) study: international report from the 2001/2002 survey. WHO, 2004. Disponível em: <http://www.who.int/immunization/hpv/target/young_peoples_health_in_context_who_2011_2012.pdf>. Acesso em 23 mar. 2016.

WILLHELM, Fernanda Franz. **Alimentação saudável na escola: qualidade nutricional e adequação à legislação vigente das cantinas escolares da rede pública estadual de Porto Alegre**. 2009. 72p. Trabalho de Conclusão de Curso – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009. Disponível em: <<http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/24321/000744482.pdf?sequence=>>>. Acesso em: 1 nov. 2016.

ZANINI, Roberta de Vargas et. al. Consumo diário de refrigerantes, doces e frituras em adolescentes do Nordeste brasileiro. **Revista Ciência & Saúde Coletiva**, v. 18, n. 12, p. 3739-3750, 2013. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232013001200030>. Acesso em: 23 mar. 2016.

APÊNDICE II - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)

Você está sendo convidado a participar de uma pesquisa acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade de Brasília, intitulada: "*Avaliação da implementação da Lei nº 5.146 de 19 de agosto de 2013 nas cantinas das escolas públicas do Distrito Federal*", sob a responsabilidade da pesquisadora Viviane Belini Rodrigues que visa analisar a implementação das orientações nas cantinas nas escolas da rede pública do DF. O trabalho está sendo realizado pela acadêmica de Nutrição, Marina Cavalcante B. Lopes sob a orientação da professora Viviane Belini Rodrigues.

A sua participação consistirá em responder o questionário, por telefone, que tem duração total de 15 minutos. O questionário contém questões objetivas para avaliar a comercialização de alimentos e o conhecimento sobre a Lei 5146/2013, bem como as dificuldades de adesão às diretrizes com os responsáveis pelas cantinas escolares.

Os possíveis riscos decorrentes de sua participação na pesquisa será o constrangimento e você pode se recusar a responder qualquer questão que lhe traga constrangimento, podendo desistir de participar da pesquisa em qualquer momento, sem nenhum prejuízo para você. Sua participação é voluntária, isto é, não há pagamento por sua colaboração. Caso haja algum dano direto ou indireto decorrente de sua participação na pesquisa, você poderá ser indenizado, obedecendo-se às disposições legais vigentes no Brasil.

O benefício que se espera com o estudo é conhecer a situação de implementação da Lei nº 5146/2013 nas cantinas das escolas públicas do Distrito Federal, para a elaboração de estratégias efetivas para melhorar a adesão dos proprietários das cantinas, visando contribuir com a promoção da alimentação saudável no âmbito escolar e a redução da obesidade e doenças crônicas não transmissíveis em estudantes.

Os resultados da pesquisa serão divulgados na amostra de Trabalho de Conclusão do Curso de Graduação em Nutrição da UnB-FS, podendo ser publicados posteriormente. Os dados e materiais serão utilizados somente para esta pesquisa e ficarão sob a guarda do pesquisador por um período de cinco anos. Após esse período, serão destruídos.

Cabe ressaltar que durante todo o período você terá o direito de tirar qualquer dúvida ou pedir qualquer outro esclarecimento, bastando para isso entrar em contato com a pesquisadora responsável Viviane Belini Rodrigues, pelo telefone (51) 8246-4780, disponível inclusive para ligação a cobrar ou por e-mail vivianebelini@gmail.com. Além disso, este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde

(CEP/FS) da Universidade de Brasília. O CEP é composto por profissionais de diferentes áreas cuja função é defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos. As dúvidas com relação ao consentimento do TCLE ou os direitos do participante da pesquisa podem ser esclarecidos pelo telefone (61) 3107-1947 ou pelo e-mail cepfs@unb.br ou cepfsunb@gmail.com, com horário de atendimento de 10:00hs às 12:00hs e de 13:30hs às 15:30hs, de segunda a sexta-feira. O CEP/FS se localiza na Faculdade de Ciências da Saúde, Campus Universitário Darcy Ribeiro, Universidade de Brasília, Asa Norte.

Caso concorde em participar, pedimos autorização em gravar a sua resposta após a leitura deste TCLE para posterior comprovação pelo responsável da pesquisa.